



Auberge du Rohan

## Menu Saveurs

42 euros Première Entrée / Plat / Fromage ou Dessert  
48 euros Première Entrée / Plat / Fromage et Dessert  
55 euros Première et Seconde Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

### Mise en Bouche

### Premières Entrées

#### Foie gras, magret et muscat

Marbré de foie gras de canard mi-cuit du Domaine de Lanvaux, magret fumé et gelée au Muscat de Rivesaltes

Ou

#### Huîtres, câpres et fenouil

Concassée d'huîtres crues de Jean-Michel Le Port aux câpres et fenouil, surprise glacée iodée, tartine végétale à l'aneth

### Seconde entrée ( \* )

#### Saint-Jacques, panais et noisettes

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé, mousseline de panais et noisettes torréfiées, émulsion fumée

### Plats

#### Barbue, châtaigne et poireau

Filet de barbue sauvage rôti au beurre salé, lait de châtaignes émulsionné, compotée de châtaignes et poireaux

Ou

#### Bœuf, céleri et vin de Cahors

Pièce de bœuf Charolais poêlée et joue de bœuf en cannelloni de céleri, spirale de céleri confit au beurre salé, réduction de vin de Cahors

### Desserts

#### Assiette de trois fromages, jeunes pousses à la vinaigrette à l'herbe à curry

Ou

#### Chou Praliné

Chou pâtissier garni minute d'une crème au praliné et noisettes torréfiées, cœur glacé au café, sauce chaude au chocolat

Ou

#### Figue, épices douces, amande

Figue pochée servie tiède sur un biscuit à l'orange, réduction aux épices douces et glace maison à l'amande

Ou

#### Crousti Breizh

Alternance de galettes de sarrasin croustillantes et crème pâtissière au cidre, nougatine au blé noir, glace maison au sarrasin, caramel parfumé

Ou

#### Ceci n'est pas une pomme

Dans un écrin vert granny smith, pomme confite et mousse légère à la manzana, dés de pomme poêlés, gel de pomme épicié, sorbet maison à la pomme verte

( \* ) : peut être servie à la place de la première entrée avec un supplément de 5 euros  
Ce menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements – Menu édité le 27/10/2020